ステンレスユニットシェルフキッチン　取扱説明書

〇安全上のご注意

■ここに示した注意事項は守らないと人身事故や、家財の損害に結びつくものをまとめて

記載してあります。安全に関する重要な内容ですので必ずお守りください。

■表示内容を無視して誤った取付・設置をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表で

区分し、説明しています。

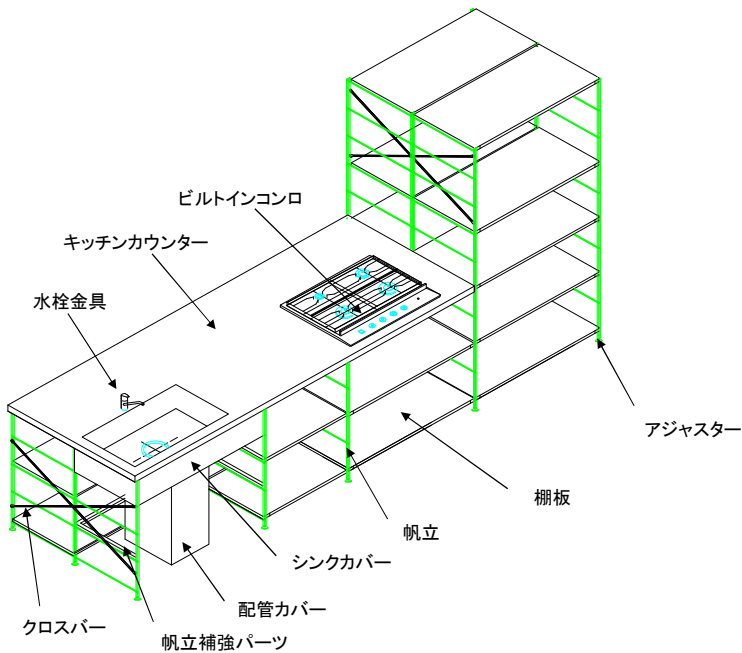
注意　禁止　実行

以上の記号の記述を必ずお読みになり、記載事項をお守りください。

- 組込まれる機器・水栓金具・レンジフードなどについては、
それぞれの取扱い説明書及び製品本体に表示されている事項をお守りください。
（使い方を誤ると、思わぬ事故や故障の原因となることがあります。）
- 設置機器のアースは確実に取りつけてください・
（故障や漏電のときに感電する恐れがあります。）
- 棚板や帆立が傾いたり、がたついたときは、固定ボルトを締めなおしてください。
（破損やケガをする恐れがあります。）
- キッチンカウンターに乗っかったり、ぶら下がったりしないでください。
（破損やケガをする恐れがあります。）
- 天ぷら油や多量の熱湯を、直接排水口に流さないでください。（排水器具などが変形し、
水漏れの原因になることがあります
- 固形または粉末の塩素系洗剤・漂白剤は、近づけたりしないでください。
（水や湿気に反応して発生するガスが、ステンレス等の金属やゴムの腐食・劣化の原因になります。
保管の場所や方法に十分注意してください。 その他の洗剤・漂白剤は使用上の注意をよく読んで
お使いください。）
- 調理機器の使用後やお出かけの時は、スイッチが「切」になっていることを確かめてください。
（周囲の可燃物に着火し、火災の原因になることがあります。）
- 調理機器の上や周りに燃えるものを絶対に置かないでください。
（スイッチの切り忘れなどにより着火し、火災の原因になることがあります。）
- 加熱機器側に連結する場合は可燃物を置かないで下さい。火災の可能性があります。
- 調理機器の使用中、使用後に機器周辺には直接手を触れないでください。
（やけどをする恐れがあります。）
- ステンレスはサビにくい素材ですが、湿気や汚れを付着したままにしておくと
サビが発生する場合があります。 こまめなお手入れをお願いいたします。
濡れたままの包丁・缶詰などの金属製品を長時間載せたままにしないでください。
（サビが移る「もらいサビ」が出る可能性があります。
- 改造しないでください。（思わぬ事故の原因になることがあります。）
- 鍋や鉄板を使うときは、キッチンカウンターにはみ出さないでください。
（カウンターが加熱し、火災の恐れがあります。）
- レンジフード・キッチンカウンター・シェルフに頭をぶつけないようご注意ください。
（ケガをする恐れがあります。）
- キッチンカウンター・棚板に規定重量以上の物を乗せないでください。
製品の歪み・破損・落下の原因となります。（耐荷重については下記の重量を
お守りください。
キッチン部：棚板1枚約30Kg　1スパン全体100Kg
シェルフ収納部：棚板1枚約30Kg　1スパン全体100Kg

1　キッチンの名称

〇ステンレスユニットシェルフキッチン

本図はシェルフ連結型　カウンター奥行820タイプを示す。

2　お手入れ方法

■ワークトップ・シェルフのお手入方法

布またはスポンジに台所中性洗剤をつけて汚れを落としてください。
次に水を含んだ布で洗剤を拭き取ってください。
普段からかたづけが済んだら、乾いた布で水滴をきれいに拭き取ってください。
ひどい汚れや落ちにくい汚れは台所用液体クレンザー（ジフ等）をつけて磨いてください。

■シンクのお手入方法

布またはスポンジに台所中性洗剤をつけて汚れを落としてください。
次に水を含んだ布で洗剤を拭き取ってください。
普段からかたづけが済んだら、乾いた布で水滴をきれいに拭き取ってください。
水滴が乾燥すると、水アカが残ります。中性洗剤では除去できません。
普段のお手入れとしてシンク用スポンジを使い、よく洗い流してから乾いた布で空拭きしてください。

・金属たわしや粒子の粗い粉末ｸﾚﾝｻﾞｰ類を使用しないでください。（キズが付く恐れがあります。）
・熱したフライパン・なべ・火のついた煙草などの熱いものをカウンターに直接置かないでください。
（着色・変形の原因になります。）
・鍋など硬く重いものをワークトップに落としたり、引きずったりしないでください。
キズ、割れ、へこみが付く恐れがあります。）
・包丁やナイフなどの刃物を、直接ワークトップ上で使用しないでください。
（キズが付く恐れがあります。）
・酸性やアルカリ性の薬品をかけたり流したりしないでください。ワークトップを痛める原因になります。
（漂白剤、塩酸、硫酸、タイル洗浄剤、排水ぬめり取りなど）
・濡れたままの包丁・缶詰などの金属製品を長時間載せたままにしないでください。（サビが移る『もらいサビ』
がでる恐れがあります。

・油・煮こぼれ・調味料の汚れはすぐに水拭きしてください。そのままにするとサビ・変色の原因になります。

■排水トラップのお手入方法

ゴミかごやフタ、ワンなどは、こまめにお湯か中性洗剤で洗ってください。
シンクの排水が詰まったり、流れにくくなったときは、ワンを外して清掃してください。
それでも流れが悪い場合は、排水パイプ用の薬剤をご使用ください。
ご使用する際は薬剤の説明書をよく読んでからご使用ください。

3　アフターサービス

1.　保証について

別紙保証書をご確認下さい。

2.　廃棄処分について

廃棄の処分の際は必ず専門業者に依頼してください。

ステンレスユニットシェルフキッチン　ホルムアルデヒド発散区分

1	製造企業名	株式会社サンワカンパニー
2	ホルムアルデヒド発散区分	下地部分F☆☆☆☆
3	表示ルール	住宅部品表示ガイドライン、キッチン・バス 工業会表示指針による
4	ホルムアルデヒド 発散区分詳細	パーティクルボード F☆☆☆☆ 合板 F☆☆☆☆ 接着剤 F☆☆☆☆

●●● sanwacompany

株式会社サンワカンパニー ／ SANWA COMPANY LTD.
●お客様相談ｾﾝﾀｰ　受付時間：土・日・祝日を除く　9:00～18:00 TEL:0120-468-838 FAX:0120-382-096
●東京ｼｮｰﾙｰﾑ　受付時間：年中無休（年末年始・夏期休暇は除く） 10:00～18:00 TEL:03-5775-4763 FAX:03-5775-4764
●大阪ｼｮｰﾙｰﾑ　受付時間：年中無休（年末年始は除く） 11:00～19:00 TEL:06-6359-2930 FAX:06-6359-1395
●名古屋ｼｮｰﾙｰﾑ　受付時間：年中無休（年末年始・夏期休暇は除く） 10:00～18:00 TEL:052-935-2217 FAX:052-935-2218